

i piccoli frutti e tecniche di coltivazione frutti di Bosco



alfonso paltrinieri

I piccoli frutti

spesso dimenticati, o troppo trascurati, i piccoli frutti, tra questi in particolare i frutti di bosco, non trovano il posto che meriterebbero nei nostri frutteti, orti o giardini. In genere hanno piccole piante che si possono coltivare, senza problemi, anche in contenitore - per un terrazzo pieno di delizie; oppure si potrebbero collocare a dimora *nell'angolino* che abbiamo lasciato incolto, dove non abbiamo ancora deciso quale pianta sia la più indicata.



durante l'anno, possiamo provare la gioia di gustare more, mirtilli e ribes, che sempre più facilmente troviamo in commercio.

perchè non considerare l'eventualità di preparare un angolo di orto, terrazzo o di frutteto per queste piante?

In questo modo ci prepareremo ad avere il nostro primo raccolto già il prossimo anno, per stupire ed allietare grandi e piccini.





i frutti di bosco sono ottimi se consumati crudi, con yoghurt, gelato ma sono anche ingredienti fondamentali per le confetture più buone; non dimentichiamo però che queste piante trovano posto anche in erboristeria, ed alcune pure nell'industria farmaceutica...

I frutti dimenticati

oltre ai frutti di bosco "*classici*" ed ai loro ibridi, ci sono molte piante che producono bacche commestibili, un tempo consumate dai nostri progenitori, sia in Europa, sia in altri continenti.

Alcune di queste piante trovano ancora posto nei nostri giardini. spesso vengono prodotti in grande quantità, ma generalmente solo gli animali si cibano dei loro frutti. Ne ricordiamo alcuni:

Amelanchier: anche detto *Pero corvino*, dopo una bella fioritura in bianco, produce piccole mele, scure a maturazione, dal sapore dolce e consistenza leggermente farinosa.



Crataegus o *Biancospino*: produce piccole bacche rossastre, utilizzate per preparare prevalentemente marmellate, ma anche per liquori e bevande dal gusto asprigno e formidabili medicinali quali rimedio per la pressione arteriosa, l'insonnia, l'ipertensione e l'agitazione.



--



Arbutus unedo o Corbezzolo: da tempo immemore consumato nella nostra penisola, i Romani lo chiamavano *unum edo*, ovvero ne mangio uno solo. Per lungo tempo le credenze popolari attribuivano questo nome ad una ipotetica tossicità dei frutti, che si diceva potessero essere consumati soltanto in piccole quantità. In effetti i frutti del corbezzolo non sono tossici, ma i Romani non li trovavano sufficientemente gustosi da mangiarne più di uno. I corbezzoli sono molto gustosi e dolci, anche se un po' pesanti da digerire... Vengono utilizzati crudi, a piena maturazione, oppure per preparare marmellate e gelatine.



Cornus mas o *Corniolo*: parente del più noto Sanguinello (*Cornus sanguinea*), anche il *Cornus mas* produce piccoli frutti rossi simili a ciliege, dal sapore aspro e acidulo, che si possono utilizzare anche per confetture e salse.



Cotoneaster: come la *Pyracantha* produce piccoli frutti rossi o arancioni, commestibili, dal sapore dolciastro; venivano consumati un tempo a guisa di piccolo dolce, quando le tavole non erano imbandite di leccornie, come accade invece ai giorni nostri.



Mespilus germanica o Nespolo: molto resistente al freddo invernale, si spinge fino ai mille metri di quota. I fiori, a maggio, si aprono al vertice dei rametti fruttiferi, sono grandi e isolati, di colore bianco con cinque petali e portano entrambe i sessi. Pianta autofertile, il Nespolo ha un'elevata percentuale di allegagione. Il frutto, la nespola, e' un falso frutto dato dall'ingrossamento del ricettacolo attorno ai frutti veri e propri. Di forma riconoscibilissima, tondeggiante, con un'ampia depressione apicale, coronata da residui del calice, ha un corto peduncolo e una resistente buccia che per grana, colore e consistenza ricorda il cuoio. Si semi sono in numero di cinque, duri e legnosi. Ricordiamo poi l'*Eriobotrya japonica*, o Nespolo giapponese



Phytolacca o *fitolacca*: pianta infestante esotica i cui frutti scuri vengono utilizzati dall'industria per produrre coloranti alimentari. Con essi si possono preparare marmellate e gelatine.



Rosa canina: ancora oggi molto utilizzate per preparare tisane vitaminizzanti ed astringenti; le nostre nonne confezionavano un'ottima marmellata di Rose canine, dal sapore asprigno, molto profumata.



I MELI DA FIORE

I **Meli da fiore** (*Malus floribunda*) sono piante straordinarie: la fioritura primaverile è unica e spettacolare, elegante il fogliame estivo; meravigliosi i colori autunnali sia delle foglie che dei frutti che diventano punto focale in un giardino invernale quando sugli scuri rami rimangono solamente i piccoli frutti colorati. La fioritura è copiosa e profumata mentre il frutto ha un sapore acidulo, non necessariamente gradevole al palato umano ma che, essendo ricco di pectina, può essere utilizzato per composte o marmellate.





Il **Prugnolo** o *Prunus spinosa*, è arbusto alto tra i 2.5 e i 5 metri. arbusto o alberello folto, con foglie ovate, verde scuro. I fiori, numerosissimi, profumatissimi e di color bianco-neve, producono frutti tondi di colore blu compaiono. I fiori compaiono in marzo o all'inizio di aprile e ricoprono completamente le branche ancora prive di foglie. La maturazione dei frutti tra settembre e ottobre. È un arbusto comune, adatto per formare siepi anche difensive. Utilizzato per produrre liquori, la corteccia si usava per tingere di rosso la lana; ha proprietà purgative e diuretiche.

La Giuggiola

è il frutto commestibile del Giuggiolo (*Ziziphus jujuba*). E' pianta classica dei climi miti, pur sopportando anche temperature rigide (non è stata tra le piante danneggiate dalle ultime gelate in pianura). Ultimamente infatti viene anche coltivata nel nostro areale. Viene utilizzata anche per scopi difensivi poiché dotata di spine. Predilige terreni drenati. Il frutto è di color verde poi bruno, di buon sapore, acidulo e croccante se non completamente maturo mentre simile alla mela cotta in maturazione avanzata. Simile ad una grossa oliva, al suo interno



ospita un seme.



Oltre a queste particolarità appena citate, più tradizionalmente sono utilizzate alcune piante da frutto di taglia modesta che producono piccoli frutti davvero gustosi quali:

fragola

lampone

mirtillo

mora

ribes

uva spina